

令和7年度

10月給食だより

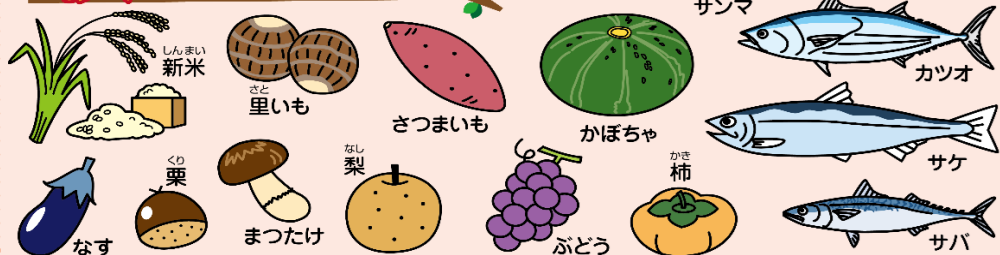
北空知圏学校給食センター

実りの秋・食欲の秋 旬の味覚を楽しもう！

今年の夏は、例年になく猛暑が続きましたが、すっかり朝夕、肌寒くなり秋の深まりを感じられるようになりました。スポーツの秋、芸術の秋、読書の秋、そして味覚の秋。過ごしやすい秋はお米、野菜、魚、果物など、昔から日本人の食生活に欠かすことのできない作物が収穫を迎える季節です。秋の実りや自然の恵みに感謝し、旬の食べ物をおいしくいただきましょう。



秋に美味しい食べ物



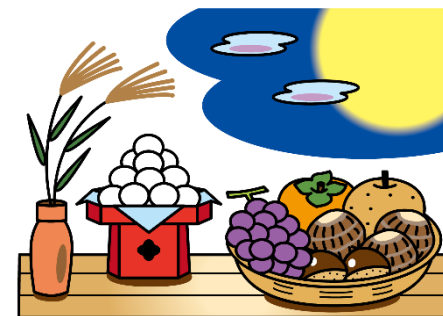
ごちそうさまの前に…

～ 大切にいただく気持ち ～



秋を楽しむお月見の行事

ようやく暑さが和らぎ、秋の気配を感じるようになってきました。昔から、秋は1年のうちで最も月がきれいに見える季節とされ、昔の暦（旧暦）で秋の真ん中にあたる8月15日の十五夜の月を「中秋の名月」と呼んで、月を觀賞するお月見の行事が行われてきました。ちょうどこの時期に里いもが収穫されることから、里いもをお供えしたり、「きぬかつぎ」などの里いも料理を食べたりする風習もあり、別名で「芋名月」ともいいます。また、十五夜からひと月ほど後の十三夜にもお月見をする風習があり、両方合わせてお月見をする縁起が良いとされています。



今年の十五夜は 10月6日、十三夜は 11月2日です。

十五夜の行事食

月見団子



米から作る団子。満月に見立てた丸い形のほか、里いもの形などもあり、地域によって違いがあります。

きぬかつぎ



里いもを皮付きでゆでたり蒸したりしたもの。平安時代の女性の服装にちなんで、こう呼ばれます。

